



ABENDESSEN

Donnerstag, 3. Oktober 2024

Sydney / Kanada

VORSPEISEN

Kiwi-Bananen Cocktail

„Vitello Forello“

Kalbfleisch, Räucherforellensauce, Meerrettich, Kapern

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Currysuppe mit Bambus

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Cannelloni Bolognese“

mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Joghurt-Honigeis

Bayrische Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Vitello Forello“

Kalbfleisch, Räucherforellensauce, Meerrettich, Kapern

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Joghurt-Honigeis

HAUSMANNSKOST

Kalte Frikadelle mit Senf, Gewürzgurke und Schwarzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Currysuppe mit Bambus

Sellerie-Piccata Milanese, Linguine, Oliven-Zitrusgemüse

Bayrische Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Guglzipf

Weingut Turmhof

Burgenland / Österreich

0,75l 26,00 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges

Côte d'Or / Frankreich

0,75 l 34,00 €